

Habas a la ciezana



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 Kg de patatas.
- 5 unidades de ajos tiernos.
- 1 cebolla tierna o 1/2 seca.
- 1 tomate maduro.
- 1 Kg de habas tiernas.
- 4 o 5 alcachofas.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1 cucharada de pimenton.
- 3 huevos.
- Aceite.
- Agua

ELABORACIÓN:

Se pelan, lavan y se parten las patatas alargadas un poco más gruesas que para acompañar una salsa, ponemos abundante aceite en una sartén y se frien doradas, se sacan y se ponen en el fondo de una cazuela o cacerola mediana, se quita bastante aceite de la sartén y comenzamos a freir por orden; los ajos tiernos y se depositan en la cacerola, el pimiento rojo y lo sacamos a la cacerola, lo mismo con las alcachofas peladas y partidas en trozos igual con las habas peladas, a continuación la cebolla partida y el tomate rallado cuando estén fritos se le añade el pimenton y ponemos agua en la sartén fuera del fuego, incorporamos esto a la cacerola y terminamos de añadir agua hasta cubrir todo lo que hemos ido echando, lo ponemos a hervir y a los 10 ó 15 minutos cuando se evapore casi todo el caldo se prueba de sal y se le incorporan los huevos batidos como para tortilla, se baja un poco el fuego y cuando se cuajen y se termine de consumir todo el caldo se apaga y se deja reposar como unos 5 ó 6 minutos. Servir

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS:

Bajar el fuego al incorporar los huevos para que no se peguen.